

EVERZYM FILTRA

Enzima Pectolitico con attività β -Glucanasica

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

La ricerca di una maggiore naturalezza dei vini ha portato gli enologi ed i ricercatori a valutare l'efficacia degli enzimi β -glucanasica per accelerare la lisi di lieviti e batteri da cui si ottengono componenti nobili vengono liberati nel vino contribuendo positivamente all'armonia sensoriale.

EVERZYM FILTRA è un enzima pectolitico in forma granulare con elevate attività secondarie β -glucanasiche attiva al pH del mosto e del vino ance provenienti da uve bottrizzate.

EVERZYM FILTRA è molto efficace nel loro trattamento dove degrada i glucani che ostacolano i processi di chiarifica e di filtrazione.

L'enzimaggio con EVERZYM FILTRA:

- ⇒ agevola la chiarifica e filtrazione dei mosti e vini*
- ⇒ accelera il rilascio di mannoproteine, polisaccaridi, nucleosidi e nucleotidi provenienti dalla lisi delle fecce fini di fermentazione, migliorando l'armonia sensoriale del vino trattato e favorendone la stabilità proteica, tartarica e del colore.*

EVERZYM FILTRA nasce con un naturale livello molto basso di attività cinnamil-esterasica e antocianasica. EVERZYM FILTRA è prodotto secondo la Direttiva Europea EU 98/81/EC e non contiene Organismi Geneticamente Modificati

MODALITA' D'USO

EVERZYM FILTRA viene sciolto in acqua fredda meglio se declorata ed in contenitore pulito. La soluzione stabile per max. 24 h se ben conservata e può essere utilizzata con pompe dosatrici.

Dosi: da 1 a 3 g/hL di EVERZYM FILTRA in relazione al tempo di contatto e alle caratteristiche del vino da enzimare. Dosi maggiori ne accelerano l'attività.

CONFEZIONI

Buste da 250 g.

E' consigliabile conservare EVERZYM FILTRA ad una temperatura tra 5 e 15°C

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.